



## **574. Chochete, 14. November 2018**

### **Cfr. Burki**

#### **Apéro**

Häppchen mit Birnen, Käse und Trockenfleisch

### **Herbstmenü mit Weinbegleitung**

Rucola-Feigen-Salat mit Ziegenkäse  
Lugana DOC 2017  
der Trendweisswein vom kleinen Familiengut

\*\*\*

Rüebli-Quitten-Suppe

\*\*

Geröstetes Kürbisgemüse mit Rindssteak  
Artnet Cuvée Barrique 2015  
samtig - seidig – trinkfreudig

\*\*\*

Walnuss-Ricotta-Schichtdessert  
Tobias Old Rubin AOC St. Gallen 2006  
Im Portweinverfahren hergestelltes exklusives und rares Erlebnis  
aus dem St. Galler Rheintal. Pinot noir, gepaart mit feinstem  
Weinbrand, über 10 Jahre im Eichenfass gereift. Ideal zu nussigen Desserts.



## 574. Chochete, 14. November 2018 Cfr. Burki

### Apérohäppchen mit Birnen, Käse und Trockenfleisch Rezept für 15 – 20 Stück



8 gedörnte Birnen (Weichspeckbirnen)  
200 g Tomme (Schönrieder oder aus Rougemont)  
Pfeffer aus der Mühle  
50 g Trockenfleisch, dünn geschnitten  
Salbeiblättchen zum Garnieren

1. Die Birnen längs in ca. 3 mm dicke Scheibchen schneiden. Den Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden, so dass sie die Birnenstücke bedecken.
2. Die Birnenscheibchen mit dem Käse belegen. Mit wenig Pfeffer würzen. Das Trockenfleisch um die Birnen-Käse-Häppchen wickeln. Mit Salbeiblättchen garnieren.
3. Die Häppchen auf einem Teller servieren.



## **574. Chochete, 14. November 2018**

### **Cfr. Burki**

#### **Rucola-Feigen-Salat mit Ziegenkäse**

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit 25 Minuten



8 Feigen

200 g Rucola

3 Zweige Rosmarin

6 EL natives Olivenöl extra

3 EL Ahornsirup

200 g junger Ziegenkäse

100 g Pekannusskerne

4 EL heller Balsamico-Essig

Etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Die Feigen waschen, vorsichtig trockentupfen und achteln. Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern. Dann ggf in mundgerechte Stücke zupfen.  
Rosmarin waschen und trocken tupfen.
2. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Feigen mit den Rosmarinzweigen hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten andünsten. Mit 2 EL Ahornsirop beträufeln, vorsichtig durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen.
3. Den Ziegenkäse grob zerkrümeln. Die Nüsse nach Belieben grob hacken. – Übriges Olivenöl mit dem restlichen Ahornsirup und dem Balsamico-Essig verquirlen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola mit den Feigen, Nüssen und dem Ziegenkäse anrichten. Den Salat mit dem Dressing beträufeln und sofort servieren.



## 574. Chochete, 14. November 2018 Cfr. Burki

### Rüebli-Quitten-Suppe Rezept für 4 Personen



6 Rüebli  
2 Quitten  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Gemüse-Bouillon  
Halbrahm  
Sauerrahm  
Olivenöl  
ev. Weisswein  
Kräutersalz  
Pfeffer

1. Rübli und Quitten schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln hacken.
2. Zwiebeln in etwas Olivenöl andünsten. Knoblauchzehe hineindrücken.
3. Rübli und Quitten hinzugeben, kurz andünsten und mit Weisswein ablöschen. 2 Minuten köcheln lassen und soviel Bouillon dazugeben, dass Rübli und Quitten bedeckt sind. Weich kochen.
4. Weich gekochte Rübli und Quitten pürieren und allenfalls mehr Bouillon hinzufügen (je nach Geschmack wird die Suppe dicker oder dünner). Halbrahm untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Am Schluss – wenn gewünscht – einen Klacks Sauerrahm drauf.



## **574. Chochete, 14. November 2018**

### **Cfr. Burki**

#### **Geröstetes Kürbisgemüse mit Rindssteak**

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit 35 Minuten



750 g Hokkaidokürbis

250 g Karotten

2 Randen

1 Zucchini

3 Zweige Rosmarin

3 Stiele Thymian

Ca. 12 Salbeiblättchen

5 EL natives Olivenöl extra

4 Rindssteak à 200 g

Etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Ev. ein wenig Kräuterbutter zum Servieren

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbis waschen und entkernen. Karotten und Rinden schälen. Die Zucchini waschen und trocken tupfen. Das komplette Gemüse in mundgerechte Würfel schneiden. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Alles auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 3 EL Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.
3. Salbei waschen, trockenschütteln und längs in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Salbeistreifen darin 1–2 Min. anbraten, nicht zu schwarz werden lassen. Aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren beiseitestellen.
4. In der Zwischenzeit das Fleisch waschen und trocken tupfen. In einer Grillpfanne das restliche Olivenöl erhitzen und das Fleisch von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. Anschliessend das Fleisch herausnehmen und in Alufolie 10 Minuten gar ziehen lassen.
5. Die Rindssteaks salzen, pfeffern und mit dem gerösteten Kürbisgemüse auf Tellern anrichten. Die Steaks mit knusprigem Salbei bestreuen (auf Wunsch mit etwas Kräuterbutter garnieren) und sofort servieren.





# 574. Chochete, 14. November 2018

## Cfr. Burki

### Walnuss-Ricotta-Schichtdessert

Rezept für 4 Personen  
Zubereitungszeit 30 Minuten



- 3 säuerliche Äpfel
- ½ Zitrone (Saft)
- ½ TL Zimtpulver
- 3 TL Honig
- 300 g Ricotta
- 150 g Rahm
- 100 g Walnuskerne
- 3 Stiele Pfefferminze

1. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Diese in einem Topf mit Zitronensaft, Zimt und 1 TL Honig mischen und mit aufgelegtem Deckel ca. 10 Min. köcheln lassen.
2. Für die Crème: Ricotta mit dem restlichen Honig verrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Ricottacrème ziehen.
3. Die Walnüsse zerkleinern. Einige zum Garnieren beiseitelegen, den Rest unter die Äpfel mischen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Apfel-Walnuss-Mischung in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Den Pfefferminz waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Die beiseitegelegten Walnüsse karamellisieren.
4. 1/3 der Crème in 4 Dessertgläser verteilen. Darauf die Hälfte der Apfel-Nuss-Mischung schichten. Diesen Vorgang mit den übrigen Zutaten wiederholen und mit einer Schicht Crème abschliessen. Die karamellisierten Walnüsse darauf verteilen und das Schichtdessert mit Pfefferminzblatt garniert sofort servieren.